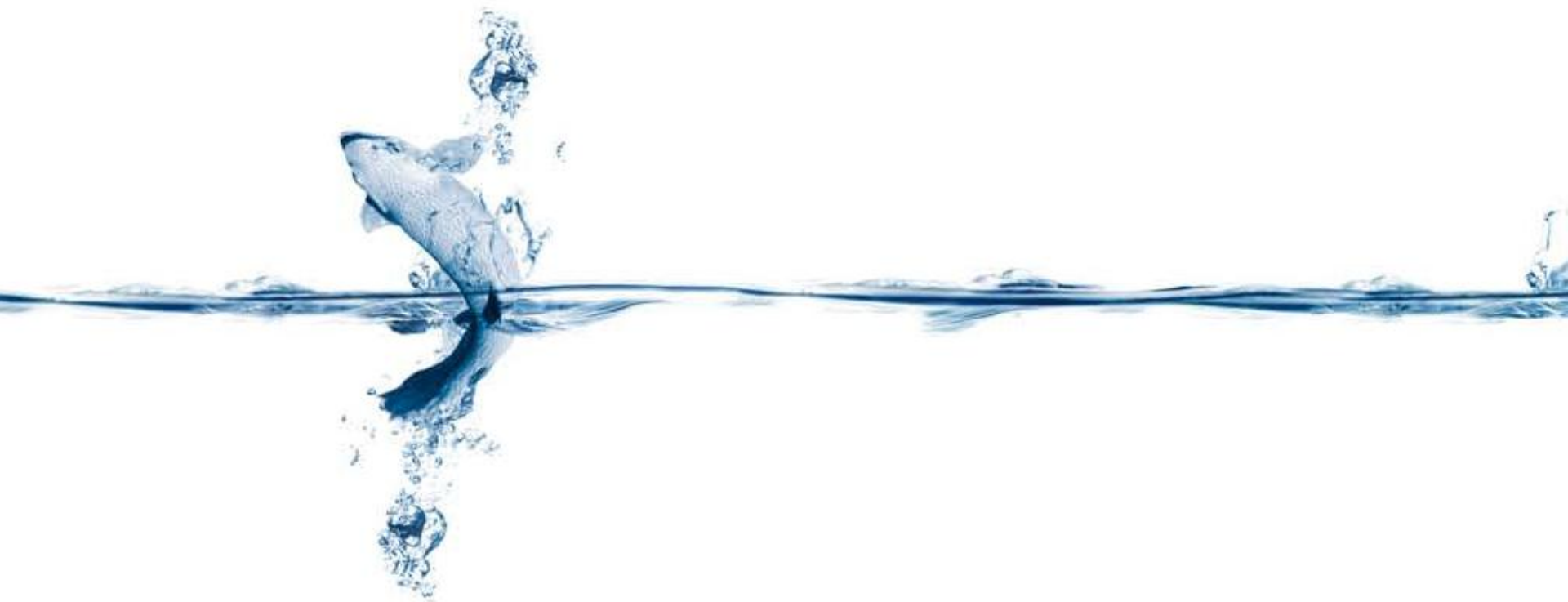


Aumento de Capital

INVERTEC PESQUERA MAR DE CHILOÉ S.A.



Agente Colocador
Asesor Financiero



Asesor Financiero





El presente documento ha sido preparado por Invertec Pesquera Mar de Chiloé S.A. (“Invertec” o la “Compañía”) en conjunto con Celfin Capital S.A. Corredores de Bolsa (“Celfin Capital”) y Bci Asesoría Financiera S.A. (“BCI”) con el propósito de entregar antecedentes de carácter general acerca de la Compañía y de la colocación de acciones, para que cada inversionista evalúe de manera independiente la conveniencia de invertir en acciones de Invertec.

En la elaboración de este documento se ha utilizado información de conocimiento público e información entregada por la Compañía, la cual no ha sido verificada de manera independiente por Celfin Capital y BCI. Por lo tanto, Celfin Capital y BCI no asumen responsabilidad legal alguna por la exactitud de dicha información.





Contenido

Sección 1

Introducción

Sección 2

La Industria

Sección 3

Descripción de la Compañía

Sección 4

Información Financiera





1. INTRODUCCION

Características de la Oferta

Emisor	Invertec Pesquera Mar de Chiloé S.A.
Número Actual de Acciones Suscritas y Pagadas	232.805.366 acciones
Número de Acciones del Aumento de Capital	56.000.000 acciones, representativas de un 19,39% del total de acciones post-aumento de capital
Número de Acciones Ofrecidas al Mercado	El grupo controlador, que posee el 67,07% de la propiedad de la Compañía, ha manifestado su intención de renunciar a 37.561.830 acciones
Sistema de Colocación	Subasta de un Libro de Órdenes
Uso de Fondos	Financiar capital de trabajo, esto es la siembra y alimentación de peces durante los años 2010 y 2011
Agente Colocador Exclusivo	Celfin Capital S.A. Corredores de Bolsa
Asesores Financieros	Celfin Capital Servicios Financieros S.A. Bci Asesoría Financiera S.A.





Tesis de Inversión

Sector Atractivo

- La Acuicultura es una de las fuentes de alimentación de mayor crecimiento (3x el crecimiento de la ganadería y agricultura)
- En el Sector Salmonero existe una tendencia de precios al alza sostenida por una demanda creciente (2x en los últimos 10 años) impulsada por las nuevas tendencias de consumo mundial
- En Chile es el sector exportador más importante después del cobre

"First Mover"

- Escenario de precios al alza
- Invermar duplicará su producción el 2011 con peces que ya iniciaron su fase productiva
- Posibilidad de acceder al mercado de capitales para levantar capital constituye una importante ventaja en relación a otros actores del mercado

Oportunidades de Crecimiento

- Invermar cuenta con una capacidad instalada para crecer 4x (US\$ 70 millones invertidos en los últimos 2,5 años)
- Consolidación de la industria
- Chile tiene ventajas comparativas para la producción de salmón, complementada con una nueva institucionalidad



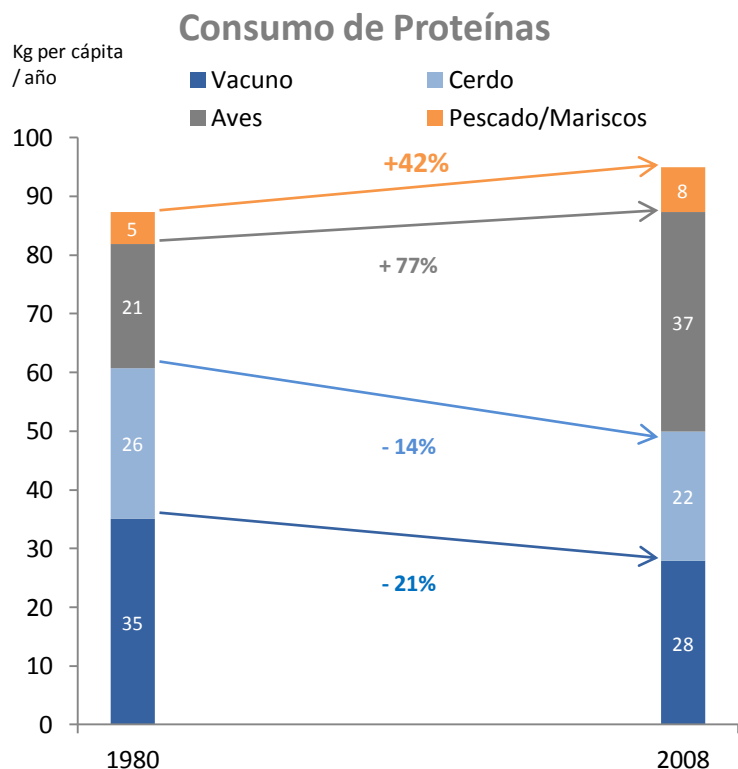


La Industria

2. INDUSTRIA ALIMENTOS

Tendencia de Consumo Mundial

Inclinación por productos sanos y de conveniencia



Fuente: U.S. Department of Commerce/National Marine Fisheries Service
Consumo de proteína en EE.UU.





- Aumento de población urbana
- Incorporación de la mujer al mundo laboral
- Menor tiempo disponible para preparar alimentos
- Desarrollo de nuevos empaques mejorando
 - ✓ Presentación
 - ✓ Conservación (calidad y vida útil)
 - ✓ Almacenaje



Acuicultura vs. Otros

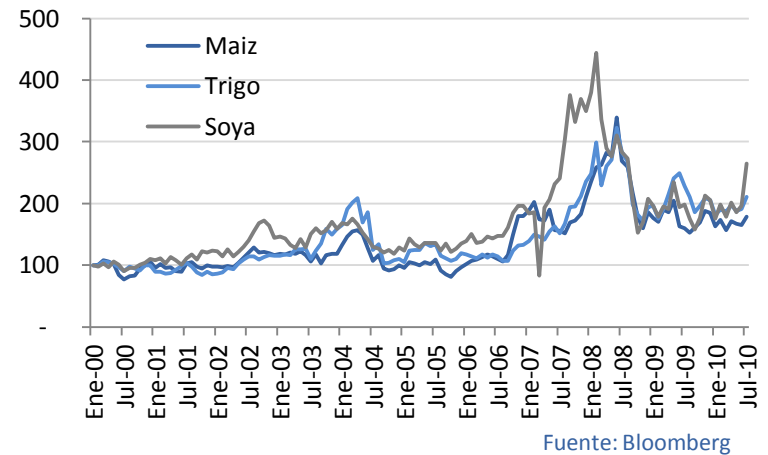
La acuicultura presenta ventajas comparativas frente a otras fuentes de proteína

Ratios Transformación Alimentos

		FCR(*)
	Salmónidos	< 1,5
	Aves	2 - 4
	Cerdo	3 - 4
	Vacuno	> 8

Fuente: La Compañía
 (*) FCR: Feed Conversion Ratio / Factor de conversión
 (kg. de alimento necesario para producir un kg. de producto final)

Precios de Fuentes de Alimento



Crecimiento Producción Mundial

	Crecimiento anual (%)
Agricultura	2,0%
Ganado	2,6%
Acuicultura	7,4%

Fuente: Estadísticas de FAO, 1994-2004



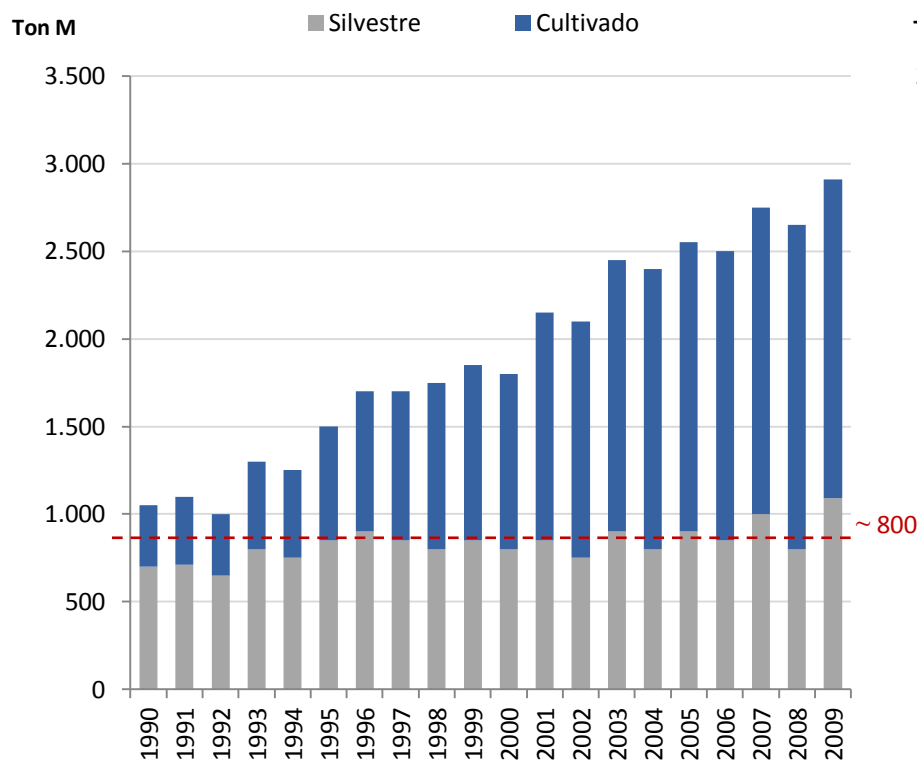


La Industria

2. INDUSTRIA SALMONES

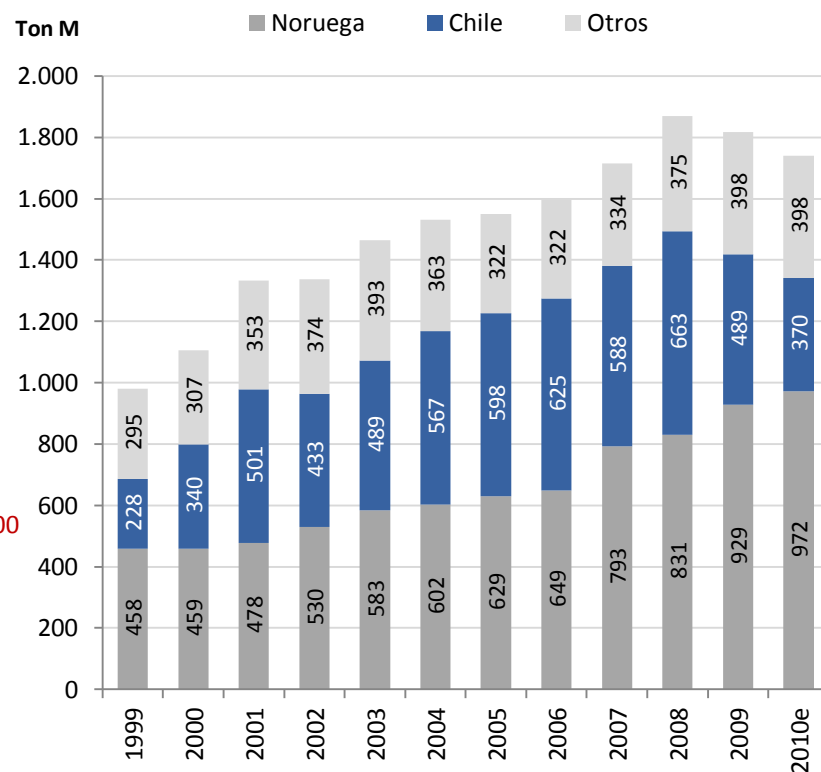
Mercado Mundial liderado por Noruega y Chile

Cultivado vs. Silvestre



Fuente: Salmonchile

Cultivado por País



Fuente: Kontali Analyse, Salmonchile



Dinámica de Precio

El precio del salmón ha aumentado de manera sostenida en los últimos 10 años

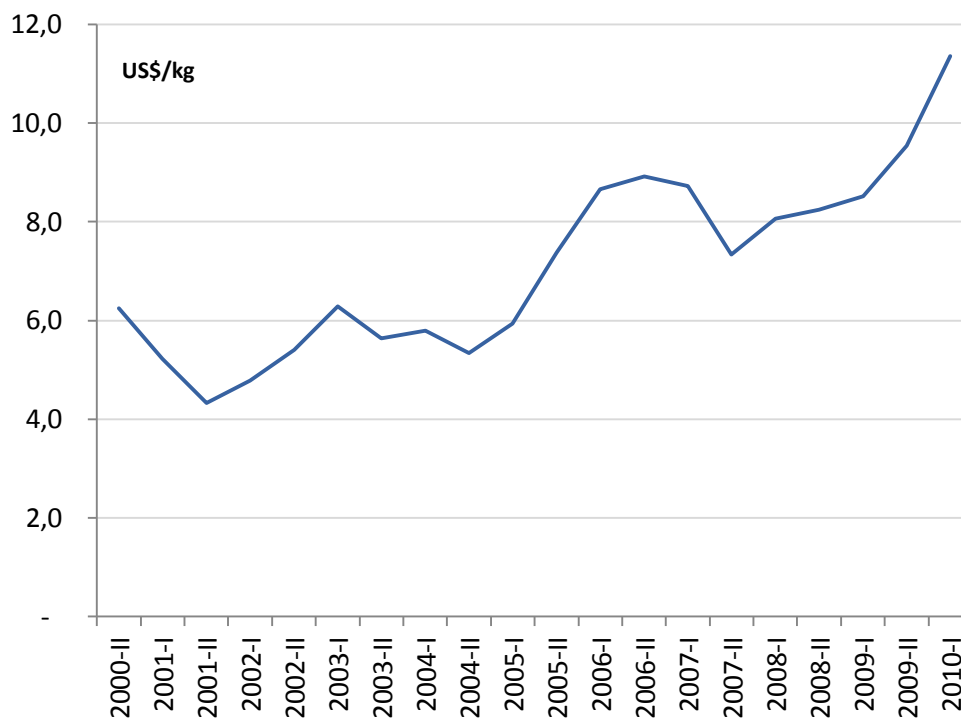
Corto Plazo

- Disminución de oferta en Chile presiona los precios al alza en los principales mercados de exportación chilena

Largo Plazo

- Aumento en la demanda por producto sano y conveniente
- Apertura de Mercados Emergentes
- Crecimiento de oferta limitado por condiciones geo-climáticas

Precio Salmón Atlántico
Filetes Trim C Premium

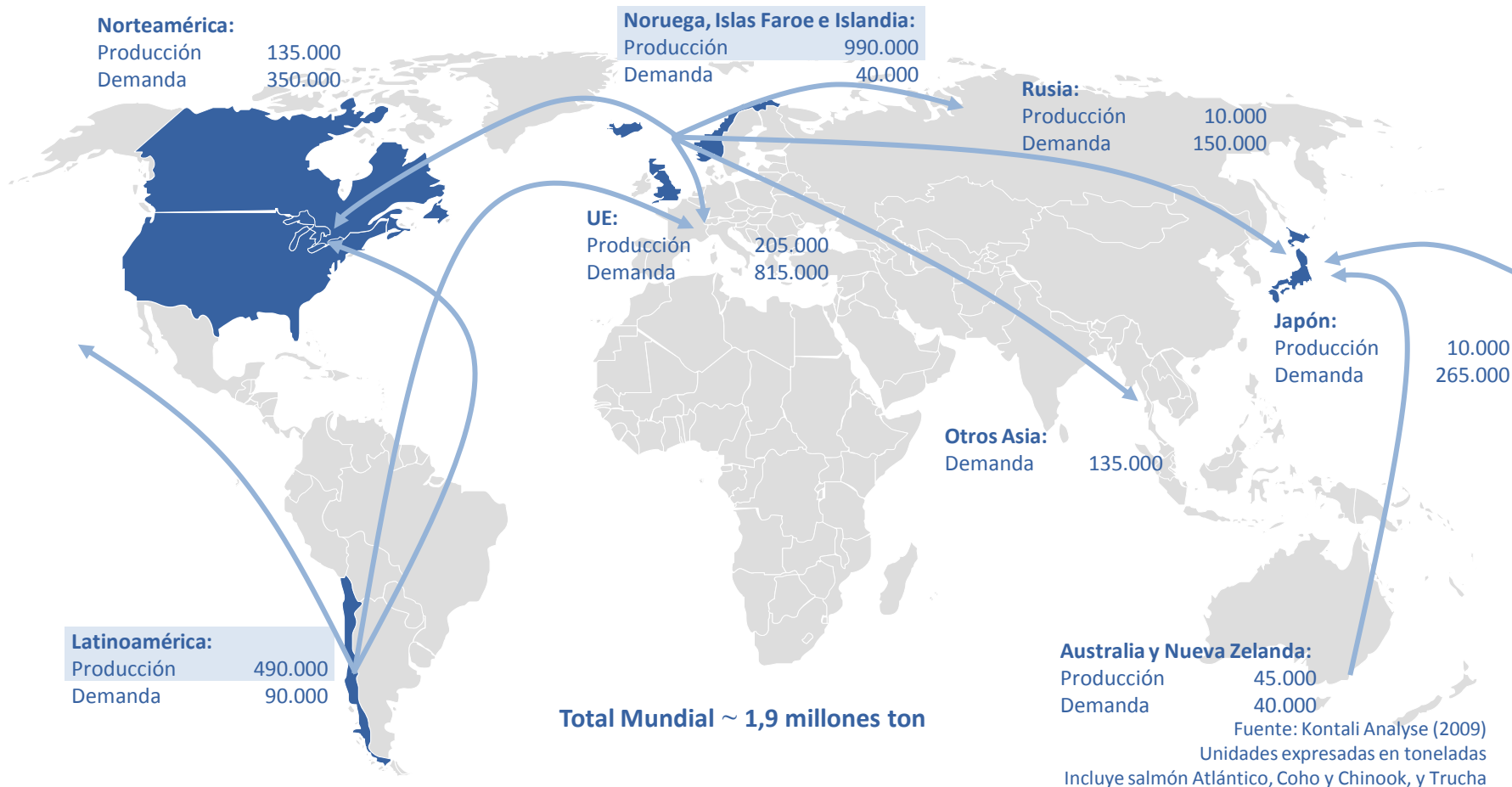


Fuente: Urner Barry Price Index
PrecioMercado Mayorista Miami



Balance Mundial del Salmón de Cultivo

Producción liderada por países con condiciones geo-climáticas favorables

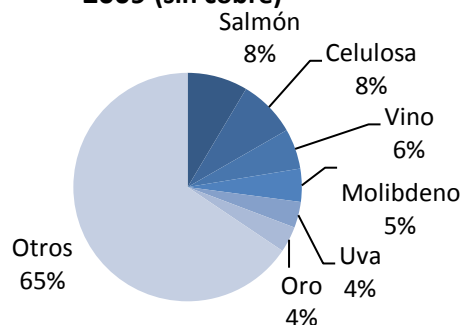


Chile posee Características Excepcionales

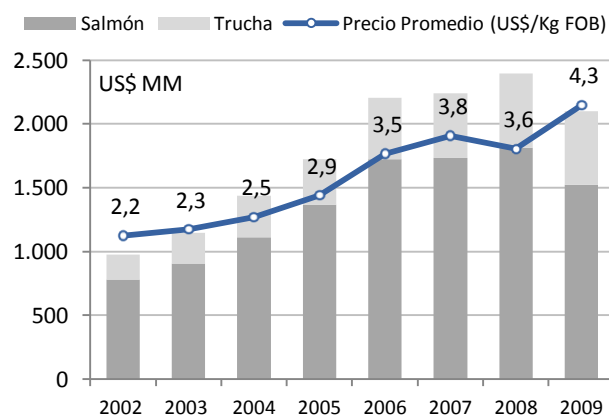
- Principal materia prima para el alimento de salmones es producida en el país, o en países limítrofes
 - Harina y aceite de pescado: Chile
 - Harina y aceite vegetal: países vecinos
- Las características del sur de Chile son ideales para el cultivo de salmón:
 - Excelentes condiciones oceanográficas
 - Adecuada amplitud térmica anual
 - Mayor luminosidad solar
 - Recurso humano capacitado a bajo costo

Uno de los principales productos exportados por el país

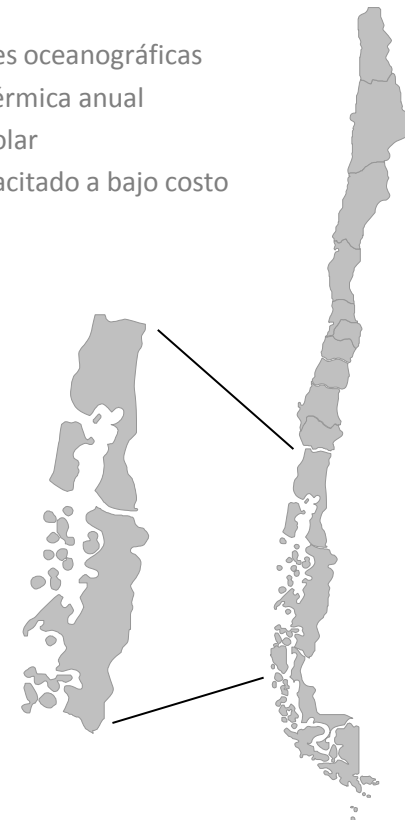
Principales Exportaciones Chilenas 2009 (sin cobre)



Fuente: Banco Central de Chile



Fuente: SalmonChile, Kontali Analyse



Desafíos Asumidos

Virus ISA

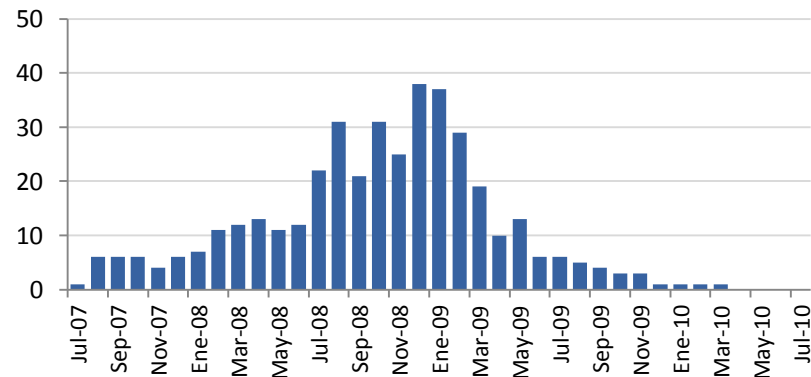
- ¿Qué es?
 - La Anemia Infecciosa del Salmón (ISA) es una infección viral que afecta exclusivamente al Salmón Salar
- Contagio
 - Importación de ovas infectadas
 - Cohabitación de peces vivos infectados
 - Uso de materiales, equipos o embarcaciones contaminadas
- Efectos
 - Mortalidad de especie Salar
 - Cosecha anticipada
 - Menor peso promedio de cosecha
- Noruega (1990), Canadá (1997) y Escocia (1998) fueron afectados por el virus ISA, pero luego de un tiempo recuperaron niveles históricos de producción

Ley General de Pesca y Acuicultura

- Principales Medidas(*)
 - Sistema de barrios / período de descanso
 - *All In / All Out*
 - Disminución de densidades máximas
 - Vacunación de *smolts* e ingreso con más peso
 - Regulación importación ovas
 - Tratamiento de mortalidad lejano a los centros

(*) Estas medidas fueron implementadas por la industria y luego recogidas en parte por la LGPA (Abr-10)

Evolución centros con virus ISA



Fuente: Aquabench



Invermar: pionero en la industria

Implementación de Salmón 2.0 y Certificación Global Gap

- Desde Julio de 2009 todos los salmones ingresados al mar por la compañía han sido bajo la modalidad **Salmón 2.0**
- Esto es, implementando todas las medidas asumidas posteriormente por la industria
- Actualmente los consumidores cuentan con mayor información y exigen al supermercado una oferta de productos que cumplan con:
- Buscando incorporar la visión integral del consumidor actual con énfasis en la sustentabilidad, Invermar está implementando la **Certificación Global Gap** para la fase productiva



Fuente: Global Gap, Eco Aid V.3 2010





Invermar

3. DESCRIPCION DE LA COMPAÑIA

Estructura de Propiedad y Filiales



El Proceso



Agua Dulce

~ 12 meses

1



Agua Mar

~ 18 meses Salar
~ 12 meses Coho y Trucha

2

Capacidad:
40.000 ton

Producción 2009:
12.500 ton

4

Comercialización



3

**Planta de
Procesamiento**



El Proceso: Agua Dulce

Programa Selección y Reproducción

- Objetivos:
 - Acortar ciclo productivo
 - Mejorar conversión alimento
 - Disminución de mortalidad
- 4 pisciculturas y 3 centros de lago

Desove => Incubación => Alevinaje => Smoltificación



	Capacidad (mm <i>smolts</i> /año)	
Ecopiscicultura	4,5	Recirculación
Piscicultura Lago Verde	1,6	Ciclo abierto
Melipeuco	1,6	Ciclo abierto
Rio Claro	1,2	Ciclo abierto
Lago Natri I y II	6,8	Ciclo abierto
Lago Huillinco	6,2	Ciclo abierto
Total	21,9	



El Proceso: Agua Dulce

- Ecopiscicultura de recirculación:

Características

- Ciclo cerrado (extracción de agua de pozos)
- 100% automatizada
- Construida el año 2008 con la última tecnología disponible
- Alto estándar de bioseguridad
- Capacidad para distribuir la producción durante todo el año
- Inversión: US\$ 15 mm

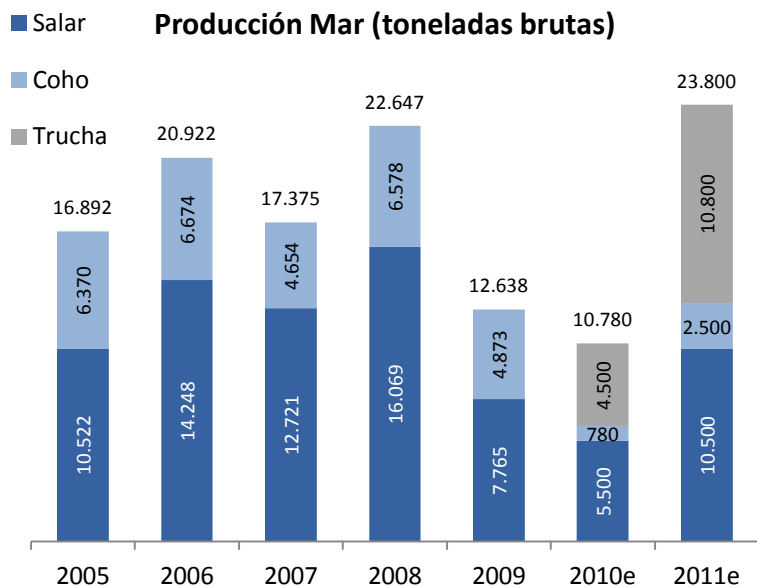
Resultados

- Abastece 100% la necesidad de *smolts* de salar
- Capacidad de 4,5 millones de *smolts*/ año, equivalentes a más de 16.000 ton. brutas de salmón cosechado



El Proceso: Agua Mar

- 30 concesiones en la X y XI región, distribuidas en 14 barrios:
 - 16 equipadas
 - Sólo 10 en uso durante 2010
- Potencial para alcanzar 40.000 ton

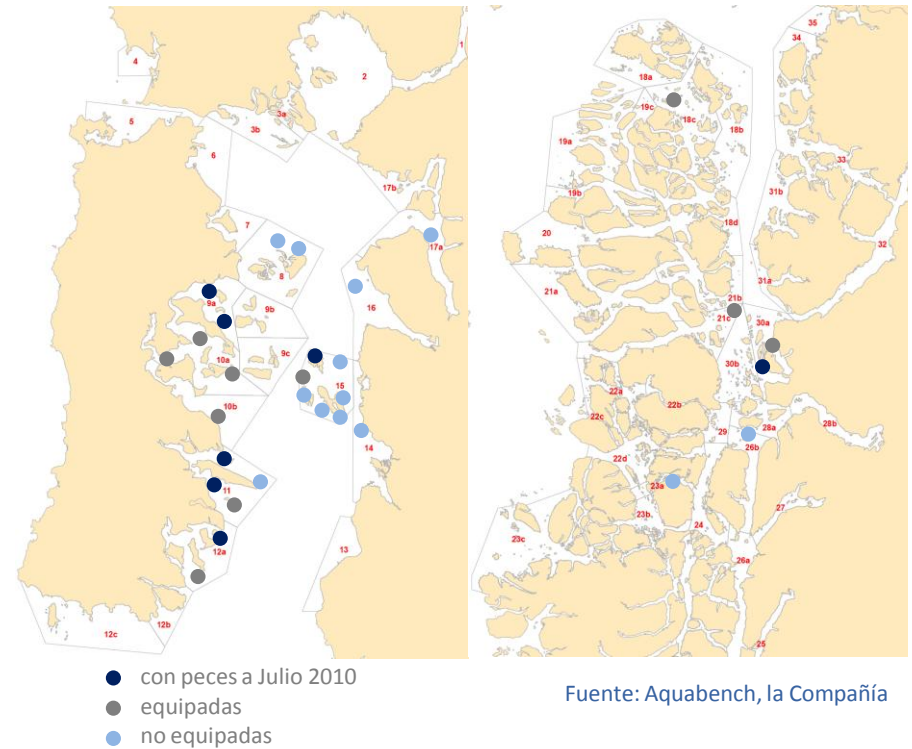


Fuente: La Compañía

Ubicación de concesiones por región

X Región

XI Región

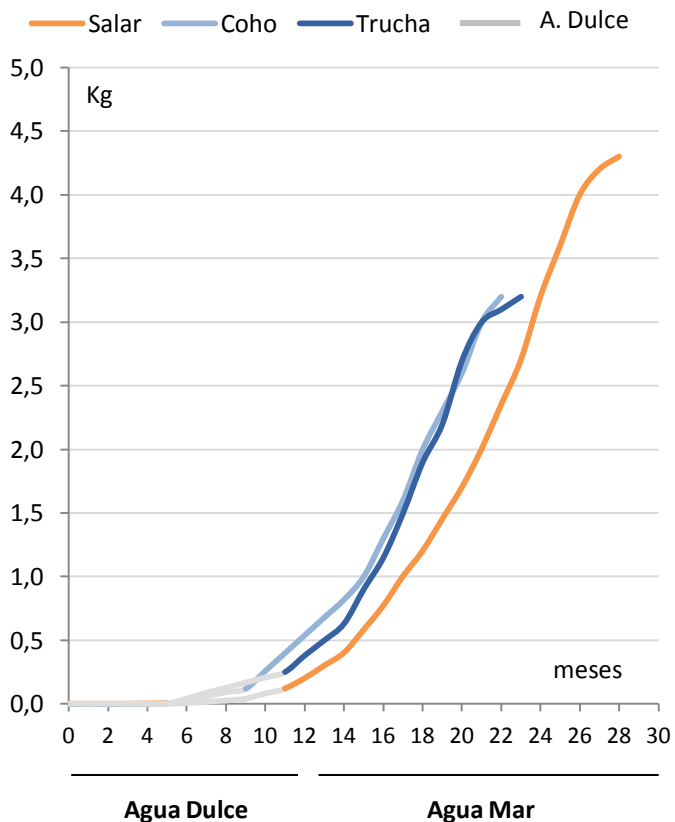


Fuente: Aquabench, la Compañía



El Proceso: Agua Mar

Crecimiento y Engorda



Principales Variables

Crecimiento

- Alimentación: Factor de conversión
- Temperatura de agua
- Luminosidad

Pérdidas (mortalidad)

- Calidad del *smolt*
- Estado Sanitario
- Densidades



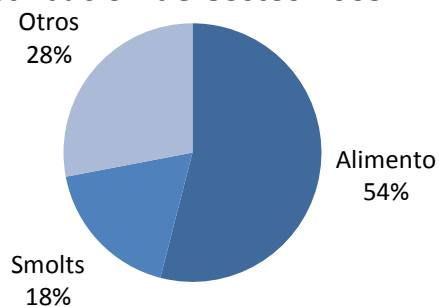
Fuente: La Compañía



El Proceso: Salmofood

- Control del Alimento es Clave
 - Calidad de materias primas
 - Costo
 - Dieta nutricional acorde a las necesidades productivas del cliente
- Integración Vertical – Alimento
 - 50% de propiedad en Salmofood
 - Una de las 4 productoras de alimento para salmones
 - Capacidad de producción de hasta 240 mil ton/año
 - Ventas 2009 US\$ 56,3 millones

Distribución de Costos 2009



El Proceso: Planta de Procesamiento

- Especializada en productos de valor agregado
 - Diseñada para procesar simultáneamente distintos tipos de productos ofreciendo a los clientes flexibilidad de cortes, empaques y sabores a costos competitivos
 - Más de 10 años de *know how*
 - Rendimientos de materia prima crecientes en el tiempo
 - *Mix de clientes y productos que permiten lograr la eficiencia en costos*
- Desarrollo de nuevos productos
 - Porciones de Coho y Trucha
- Rankeada #1 en bioseguridad

Fuente: Auditoría Intesal / Salmonchile



Certificación



El Proceso: Comercialización

- Esta estrategia significó desarrollar productos que incorporaran estos factores de demanda y respondieran a estas tendencias alimenticias
- Evolución de productos: desde el *commodity* a productos *ready-to-cook* con un alto grado de información



El Proceso: Comercialización

Principales características y ventajas



- Mayor posibilidad de diferenciación y segmentación
- Posibilidad de vender directamente a supermercados y cadenas de “*food service*”
- Se establecen contratos de seis meses o anuales con precio y volumen fijos
 - Permite escapar de la volatilidad del *commodity*
 - Permite planificar productivamente y ser más eficiente en la compra de insumos
- Menor impacto del costo de transporte (aprox. 3% sobre el precio)
- Uso más eficiente de la materia prima independiente de la calidad física del pescado, permitiendo aumentar el porcentaje de pescado Premium cuyo precio y margen son mayores



El Proceso: Comercialización

- Desarrollo de productos “a medida”: factores de diferenciación que generan barreras de entrada

Producto congelado

Combinación con otros programas en otros mercados

Marca Propia

Flexibilidad de formato

Trazabilidad online

Certificación

KEEP FROZEN UNCOOKED

KIRKLAND Signature

Farmed STEELHEAD

NET WT 40 OZ (2.5 LB) 1.14 kg

PRESS ALONG SEAL TO CLOSE

THAWING INSTRUCTIONS: Thaw Kirkland Signature Farmed Steelhead portions in their original packaging for 4 to 10 hours.

QUICK THAW: For packaged frozen Kirkland Signature Farmed Steelhead portions in a bowl of cool water to their Rapid thaw every 7 minutes for 15 to 20 minutes.

COOKING INSTRUCTIONS: Because of packaging variations, cooking times may vary. *Due to variations in equipment, cooking time and temperature may require adjustment.

BAKE: Preheat oven to 400°F. Remove frozen Kirkland Signature Farmed Steelhead portions from vacuum pack; season or marinate as desired. Place in well-oiled baking dish. Bake portions for 20 to 30 minutes or until internal temperature reaches 145°F, remove and serve.

GRILL: Preheat grill to medium high. Remove frozen Kirkland Signature Farmed Steelhead portions from packaging; season or marinate as desired. Place on well-oiled grill and cook for approximately 7 to 8 minutes, turning once or until internal temperature reaches 145°F. Remove and serve.

SAUTE: Remove frozen Kirkland Signature Farmed Steelhead portions from packaging; season or marinate as desired. Place Kirkland Signature Farmed Steelhead in pan, season both sides, brown both and continue to cook for another 1 to 2 minutes, turning once or until internal temperature reaches 145°F. Remove and serve.

STORAGE INSTRUCTIONS: Frozen Kirkland Signature Farmed Steelhead portions may be kept frozen until ready to use. Once thawed, Kirkland Signature Farmed Steelhead should be consumed within five days. DO NOT REFREEZE.

SAFE HANDLING INSTRUCTIONS: Keep raw fish separated from other food. Wash hands, work area, cutting surfaces and utensils before and after handling. Always cook raw fish to recommended internal temperatures.

Nutrition Facts

Nutrition Facts	
Per 40 OZ (2.5 LB) Package	
Amount Per Serving	
Calories 1,140	
% Daily Value*	
Total Fat	100g
Total Protein	100g
Total Carbohydrate	100g
Total Sugar	100g
Total Fat	100g
Total Protein	100g
Total Carbohydrate	100g
Total Sugar	100g

KIRKLAND Signature

ITEM 62096

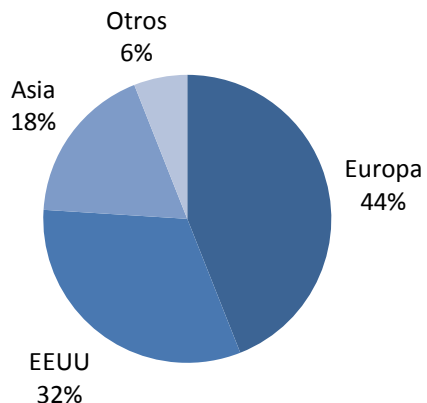
WINDOW

- La compañía y sus principales clientes de *retail* han logrado crear porciones “a medida” a partir de Coho y Trucha, gracias al trabajo conjunto con las unidades de diseño de producto de los mismos clientes

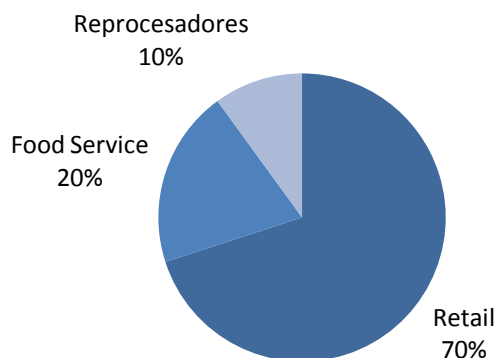


El Proceso: Comercialización

Diversificación Geográfica 2009



Diversificación de Clientes 2009



Rank Ventas '09	Compañía	País
1	 SAM'S CLUB	EEUU
3	 TESCO	UK
4	 METRO	ALEMANIA
6	 LIDL (Schwarz Group)	ALEMANIA
8	 COSTCO	EEUU
9	 REWE	ALEMANIA
10	 ALDI	ALEMANIA
13	 CASINO	FRANCIA
19	 E. LECLERC	FRANCIA
20	 ICA (AHOLD)	SUECIA

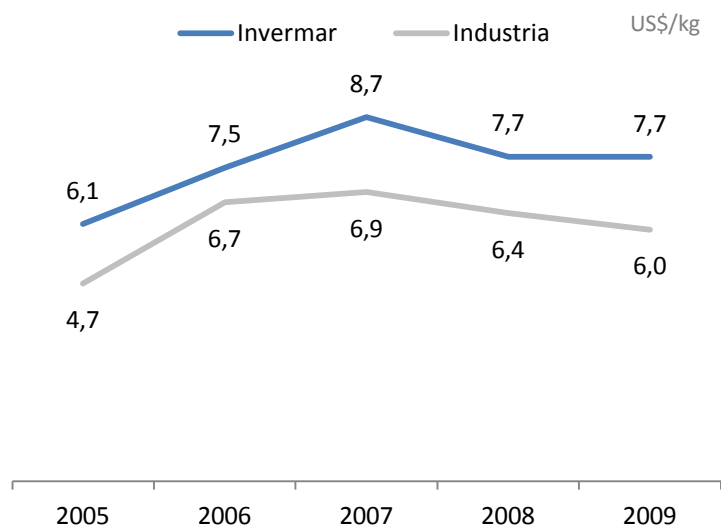
- Más del 60% de los clientes de Invertec mantienen una relación comercial con la compañía mayor a 5 años
- A su vez, el 16% de los clientes tienen menos de dos años lo que refleja un saludable potencial de crecimiento



El Proceso: Comercialización

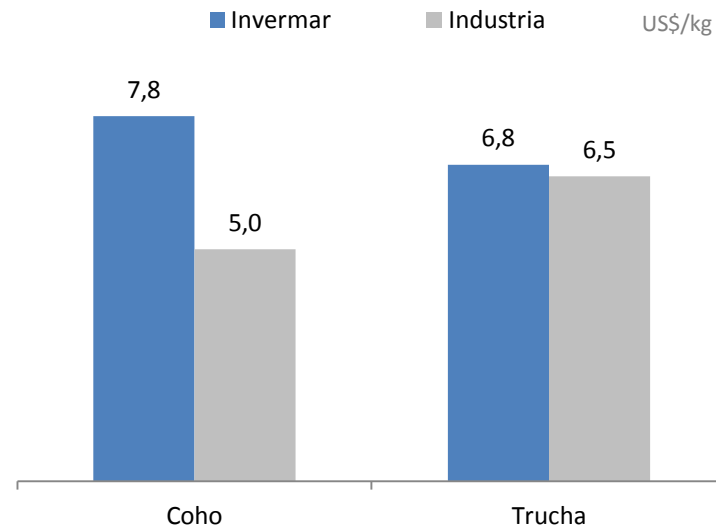
- Líder en venta de valor agregado: mayor precio promedio de venta

Evolución Precio Salar



Fuente: Salmonchile

Coho y Trucha



Fuente: Salmonchile
Precios promedio YTD-2010





Invermar

4. INFORMACIÓN FINANCIERA

Balance y Estado de Resultados

Estado de Resultados

US\$ mm	2005	2006	2007	2008(*)	2009(*)	1S09(*)	1S10(*)
Ingresos	55,8	80,9	70,0	80,5	59,4	35,8	19,0
Costos	40,1	57,2	53,1	157,4	99,6	55,3	5,2
GAV	4,8	5,6	7,2	8,6	6,8	3,3	3,1
EBITDA	14,6	22,8	16,9	-40,4	-37,7	-18,7	15,4
Utilidad	7,5	15,4	6,1	-73,9	-45,3	-20,6	7,0

Fuente: La Compañía
(*) NIIF

Balance

US\$ mm	2005	2006	2007	2008(*)	2009(*)	1S10(*)
Total Activos	105,6	127,9	188,7	258,1	211,7	200,9
Total Pasivos	47,9	57,3	115,6	191,7	190,1	203,0
Deuda Fin	27,8	28,6	70,0	127,3	157,4	160,7
Patrimonio	57,7	70,7	73,1	66,4	21,7	-2,1

Fuente: La Compañía
(*) NIIF



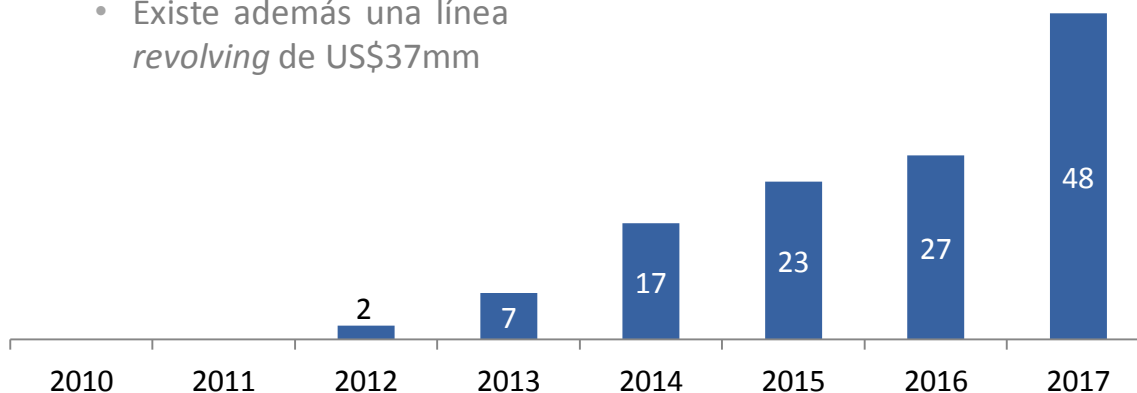
Reestructuración de Pasivos

- Cierre de reestructuración completa a fines de 2009 por US\$ 151 mm

Plazo	30% a 5 años
	70% a 8 años
Gracia	3,5 años para 75% del crédito
Intereses	Costo de Fondo + 2,00% ⁽¹⁾
	Costo de Fondo + 2,25% desde Ene-2012
Covenants	<i>Leverage</i> ⁽²⁾
	Relación de Endeudamiento ⁽³⁾
	Cobertura de Gastos Financieros ⁽³⁾
	Patrimonio mínimo ⁽³⁾

Calendario de Amortización (US\$ mm)

- Existe además una línea *revolving* de US\$37mm



(1) se paga Libor con un mínimo de 1,5% y la diferencia se capitaliza

(2) Desde Dic-2013

(3) Desde Dic-2011





Tesis de Inversión

Sector Atractivo

- La Acuicultura es una de las fuentes de alimentación de mayor crecimiento (3x el crecimiento de la ganadería y agricultura)
- En el Sector Salmonero existe una tendencia de precios al alza sostenida por una demanda creciente (2x en los últimos 10 años) impulsada por las nuevas tendencias de consumo mundial
- En Chile es el sector exportador más importante después del cobre

"First Mover"

- Escenario de precios al alza
- Invermar duplicará su producción el 2011 con peces que ya iniciaron su fase productiva
- Posibilidad de acceder al mercado de capitales para levantar capital constituye una importante ventaja en relación a otros actores del mercado

Oportunidades de Crecimiento

- Invermar cuenta con una capacidad instalada para crecer 4x (US\$ 70 millones invertidos en los últimos 2,5 años)
- Consolidación de la industria
- Chile tiene ventajas comparativas para la producción de salmón, complementada con una nueva institucionalidad

